

Stand Mixer

Model M275

English, see page 2

Save this use and care book

Batidora de pedestal

Modelo M275

Español, consulte la página 7

Lease este instructivo antes de usar el producto



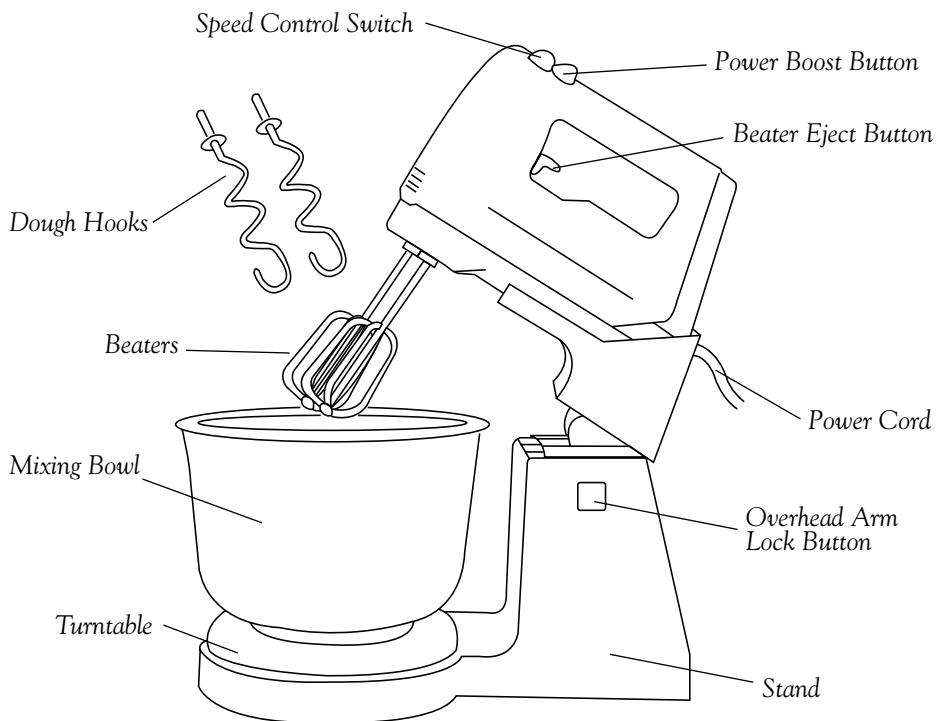
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, **DO NOT IMMERSE** the appliance, cordset or plug in water or other liquid.
- To clean, wipe exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the Plug from the Power Outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp Plug and pull from Power Outlet. Never pull Cord.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away during operation to prevent injury and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged Cord or Plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

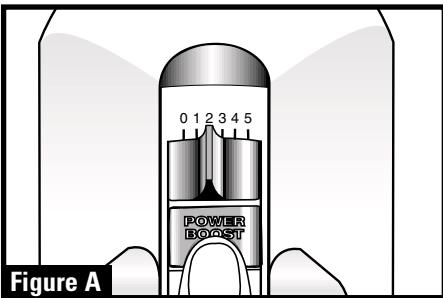
When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Do not use outdoors.
- Do not let Cord hang over edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove Beaters from Mixer before washing them.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner, or in a heated oven).
- Do not use appliance for mixing paints or other flammable liquids or in a location contaminated with flammable gases or vapours.
- Do not abuse the Cord. Never carry the appliance by the Cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the Plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Black & Decker-Owned or Authorized Service Center for repair.



Polarized Plug

This appliance has a polarized plug - one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit correctly into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.



Convenient Features of Your Mixer

5 Precision Speeds

The 5 speeds allow you to choose the speed that best suits the foods that you are preparing.

Power Boost

The Power Boost feature is specially designed for tough mixing tasks. **Figure A**

The Power Boost feature allows you to increase the mixing speed to the maximum power level from any speed by depressing the Power Boost Button. When you feel the Mixer slowing down or straining in touch mixing tasks, just press the Power Boost Button to obtain the maximum mixing performance. As soon as the Power Boost Button is released, the Mixer will return to the speed setting you were previously using.

Beater Eject Lever

The Black & Decker Stand Mixer features a convenient Beater Eject Lever which is located below the handle. It allows for easy release for the Beaters using the index finger.

Figure B

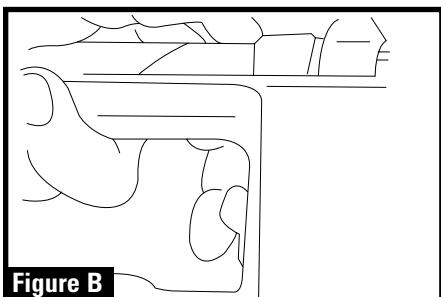


Figure B

For safety, remove the Plug from power outlet before ejecting Beaters.

Large Size Beaters

The large size Beaters enable you to obtain fast, thorough mixing results. The Beaters are dishwasher safe for easy cleaning.

Strong Dough Hooks

The strong dough Hooks are included for kneading pastry and dough. The Dough Hooks are dishwasher safe for easy cleaning.

Easy Glide Turntable

To allow smooth and thorough mixing.

Two Position Overhead Arm

When mixing, unit is locked securely into position. On completion the Mixing Bowl can be easily removed by depressing the Lock Button and raising the Overhead Arm.

2.2 Litre Plastic Bowl

Easy to clean, dishwasher safe. (Place on top shelf of dishwasher away from the element). Do not use in microwave oven.

Before First Use

Before using the Mixer for the first time, wash Beaters, Dough Hooks and Bowl in soapy warm water. Rinse thoroughly and dry.

How to Assemble the Stand

If using the Stand, place on a level surface and insert the Turntable into the Base plate.

To Insert the Mixer

Place Mixer on the overhead arm by aligning the slits on the bottom of the Mixer with the tabs situated in the overhead arm and slide inwards; the Mixer should lock into position. **Figure C**

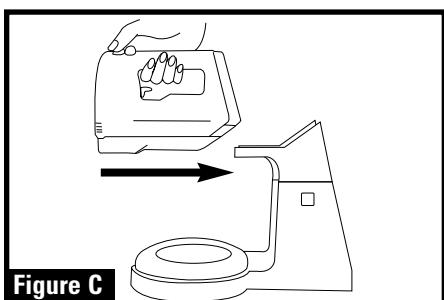


Figure C

How to Use the Mixer

1. Before handling the Beaters, check to be sure the Mixer is unplugged from the electrical outlet and the Speed Control Switch is in the Off position. Insert the Beaters by grasping the top of the Mixer with one hand and the Beater Stem with the other hand. Ensure the Beater openings are closest to you, i.e. facing you. Insert the Beater with the bowl drive button into the left side opening, rotating slightly until it locks into place. Repeat to attach the other Beater. **Figure D**

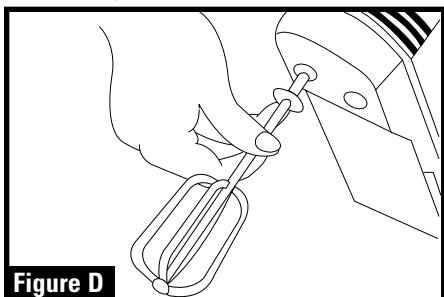


Figure D

Dough Hooks - Insert the Dough Hooks by grasping the top of the Mixer with one hand and the stem of the Dough Hook with the other hand. Ensure the Beater openings are closest to you, i.e. facing you. **Insert the Beater with the dough hook into the left side opening**, rotating slightly until it locks into place. Repeat to attach the other Dough Hook. **Figure E**

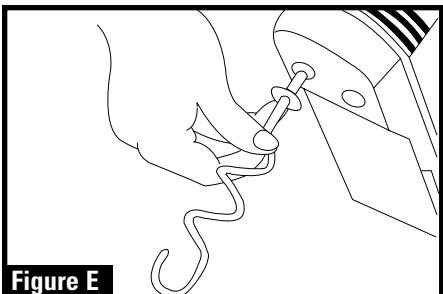


Figure E

2. Plug the Cord into a standard electrical outlet.
3. Place ingredients into the Bowl.

4. Holding the overhead arm with one hand, depress the overhead arm lock button with the other hand, carefully lower the head into the mixing bowl, then release the unlock button to lock the overhead arm in place.
5. Select the speed setting that matches your mixing task.
6. Bowl rotation speed can be slowed by placing hand on the side of the bowl or turntable.

How to Select the Correct Mixing Speed

Refer to the following mixing guide for speed selections. As you add ingredients, the consistency of the mixture can change. It may be desirable to use the Power Boost feature for short intervals and/or to select a higher speed setting.

Speed	Function	Use
Low	Blend	To combine liquids, fold in dry ingredients, egg whites and whipped cream.
	Knead	Mix dough.
2	Stir	To prepare sauces, gravies, puddings and muffins.
Medium	Mix	To prepare batters and mixes.
	Beat	To cream butter and sugar, make biscuit mix, cake mixes and icings.
High	Whip	To whip light and fluffy mixtures, cream, beat eggs (whites, yolks, whole) and mashed potatoes.
	POWER BOOST	To obtain maximum power level from any speed setting for tough mixing tasks.

Mixing Tips

How to Beat Egg Whites

- Beaters and bowl must be thoroughly clean.
- Be sure there is no egg yolk in the egg whites.

- For maximum volume, egg whites should be at room temperature.
- Beat with the Mixer set at its highest speed until egg whites are the desired consistency.
- Beating time varies with the freshness of eggs.

How to Whip Cream

- Cream, Beaters and Bowl must be thoroughly chilled.
- Start with lowest setting (to minimise sputter); as the cream begins to thicken, gradually increase to WHIP (speed setting 5).
- Whipping time varies with fat content, age and temperature of cream.

How to Knead Dough

- For best results use the Mixer on the stand.
- **ALWAYS USE SPEED SETTING 1 WHEN USING DOUGH HOOKS.**
- To help combine dry ingredients use a rubber or plastic spatula to scrape the side of the Bowl. Keep spatula well away from the moving parts.
- DO NOT attempt to feed the dough into the Dough Hooks with your hands during operation.
- When the bread dough is being kneaded, it forms into an elastic ball (rather than being spread out like a cake batter). The Dough Hooks will move through the dough as one mass as it nears the end of the kneading process.
- During kneading, the overhead arm may lift slightly and the Bowl may wobble a little. If these conditions occur excessively you may need to reduce the load.
- DO NOT use a mixture containing more than 2 cups of flour as this will overload the Mixer.
- **WE RECOMMEND KNEADING FOR NO MORE THAN 4 MINUTES.**

Removing Beaters or Dough Hooks

Unplug the Mixer. Set the speed control to OFF position. Scrape excess mixture from the Beaters or Dough Hooks with a plastic spatula.

Grasp stems of Beaters or Dough Hooks with hand and lift the Beater Eject Lever. Beaters or dough Hooks will unlock for easy removal.

Removing Mixer from Stand

Unplug the Mixer. Set the speed to OFF position. Press the overhead arm unlock button and raise the arm. Slide the Mixer carefully away from the stand. The Mixer should slide easily.

Care and Cleaning

Other than the care mentioned, no other maintenance or servicing of this appliance is required. Repairs, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company Owned or Authorised Service Centre.

General Cleaning

1. Before cleaning any part of the Mixer or Stand, move the Speed Control Switch to the OFF position, then unplug the Cord from the outlet and eject the Beaters. Be sure to dry all parts thoroughly before you use them again.
2. The Beaters, Dough Hooks and Mixing Bowl may be washed in hot, soapy water or in a dishwasher. (Place on top shelf of dishwasher).
3. The Stand, Mixer, Turntable and Cord can be cleaned with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner. Follow with a clean damp cloth. DO NOT use any abrasive cleaner or material to clean any part of the Mixer or Stand as it may scratch the finish.

NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT, CORD OR TURNTABLE IN ANY LIQUID.

Service or Repair

Need Help?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Household Appliance Company-Owned or Authorized Service

Center. The Service Center nearest you can usually be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small - Repairing". For your convenience, a complete listing of our Company-Owned Service Centers can be found on insert sheet.

If shipping or mailing the Stand Mixer, clean it, then pack the unit carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. The original carton is not suitable for mailing. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address and phone number. We also suggest that you insure the package for your protection.

Full Two-Year Warranty

Black & Decker warrants this product against any defects that are due to faulty

material or workmanship for a two-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse or repairs performed by non-authorized repair shops. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the correspondent registration card and/or proof of purchase are required. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which may vary in your country. Should you have any questions, contact your nearest Black & Decker owned or authorized service center, see list included.

Note: Only in Mexico, this warranty includes transportation charges originated within our service network.

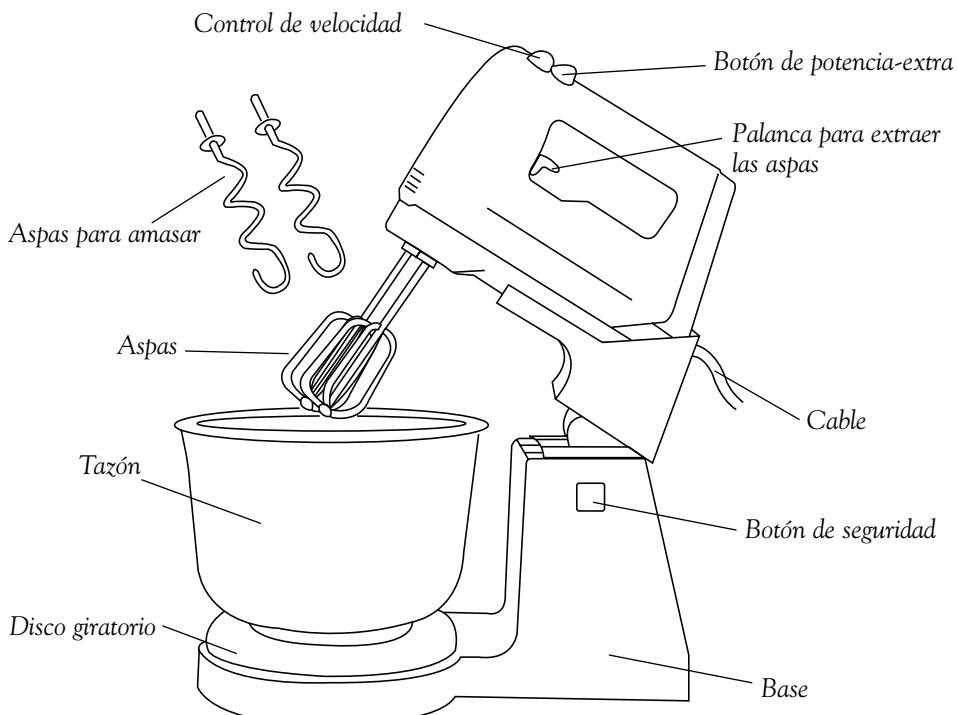
Español M275

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Por favor lea con cuidado todas las instrucciones.
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, NO sumerja la batidora, el cable, ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie el exterior de la batidora con un paño húmedo.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño. Nunca desatienda la batidora mientras esté en funcionamiento.
- Cuando se usan aparatos eléctricos y para reducir el riesgo de un incendio, choque eléctrico y/o lesiones personales, deben tomarse algunas precauciones, incluyendo las siguientes:
- Apague la batidora y desconéctela cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga sus partes o antes de limpiarla. Nunca tire del cable.
- Evite el contacto con las aspas cuando estén en movimiento. Mantenga el cabello, las manos, ropa, al igual que espátulas u otros utensilios de mano, alejados de las aspas mientras opere la batidora, para evitar lesiones personales y/o daño a la batidora.

- No opere ningún aparato eléctrico si el cable y/o el enchufe han sido dañados. Si el aparato no funciona o ha sufrido algún daño, devuélvalo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados o a la venta por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use la batidora a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- Retire las aspas y la espátula de la batidora antes de lavarlas.
- No opere ni coloque ninguna parte de la batidora cerca ni sobre de ninguna superficie caliente (tales como las hornillas eléctricas o de gas, o de un horno caliente).
- No use la batidora para mezclar pinturas u otros líquidos inflamables ni cerca de lugares contaminados por gases o vapores inflamables.
- No maltrate el cable. Nunca sujetela batidora por el cable ni la desconecte jalando el cable del toma corriente; sujetel el enchufe firmemente y jálelo para desconectar.
- Cuando use un cable de extensión, asegúrese de que tenga un enchufe polarizado y de que esté calificada para no menos de 10 amperes y 120 volts.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico.
- No trate de reparar la batidora personalmente, llévela a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker.



Enchufe Polarizado

Se emplean enchufes polarizados con un contacto más ancho que el otro para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

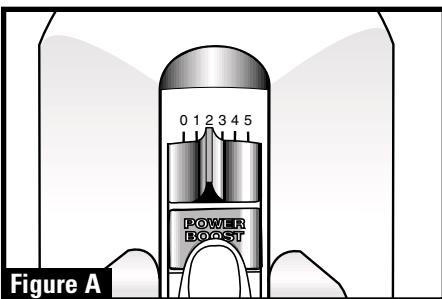
Características prácticas de su batidora

5 Velocidades de precisión

Las 5 velocidades le permiten seleccionar la velocidad más conveniente para el tipo de alimento que esté preparando.

Potencia extra

La característica "Power Boost" (potencia extra) le permite aumentar la velocidad del mezclado al nivel máximo desde cualquier velocidad al oprimir el botón "Power Boost". Cuando sienta que la batidora está funcionando lentamente o se está esforzando al mezclar, oprima el botón "Power Boost" para obtener un rendimiento máximo. Al soltarse este botón la batidora vuelve a la velocidad inicial. **Figure A**



Palanca para extraer las aspas

La batidora de pedestal de Black & Decker cuenta con una práctica palanca para extraer las aspas que se encuentra debajo del mango. Le permite extraer las aspas fácilmente con el dedo índice. **Figure B**

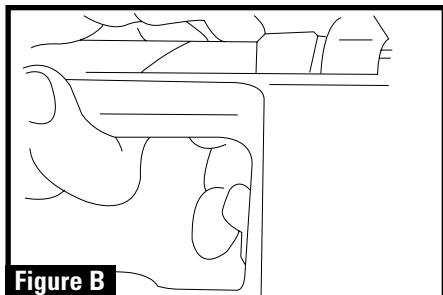


Figure B

Como medida de seguridad, desenchufe del tomacorriente antes de extraer las aspas.

Aspas grandes

Las aspas grandes le permiten obtener resultados rápidos y consistentes al mezclar. Las aspas pueden lavarse en la máquina lavaplatos.

Fuertes aspas para masa

Se han incluido fuertes aspas para amasar panes y repostería. Las aspas pueden lavarse en la máquina lavaplatos.

Disco giratorio

El disco facilita un mezclado consistente.

Dos posiciones del brazo del pedestal

Al mezclar, la unidad permanece ajustada en su base. Al finalizar el mezclado, el tazón puede retirarse fácilmente al oprimirse el "Lock Button" (seguro de cierre) y al alzarse el brazo superior.

Tazón plástico de 2,2 litros

Fácil de limpiar y puede lavarse en la máquina lavaplatos. (Colóquese en la bandeja superior de la máquina, alejado de la resistencia). No debe ser usado dentro de un horno microondas.

Antes del primer uso

Antes de usar la batidora por primera vez, lave las aspas y el tazón en agua con jabón, enjuague y seque bien.

Como ensamblar el pedestal

Si usa el pedestal, colóquelo en una superficie plana y ajuste el disco giratorio a la base

Para instalar la batidora

Coloque la batidora en el pedestal, alineando las ranuras en el inferior de la batidora con las guías del brazo; deslice hacia adentro hasta que la batidora quede bien ajustada en su lugar. **Figure C**

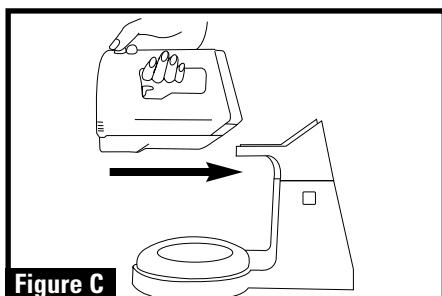


Figure C

Aspas para amasar - Ajuste las aspas para amasar sujetando la batidora con una mano y el vástago del aspa con la otra. Asegúrese de que las aberturas para las aspas estén hacia Ud. Ajuste la aspa, rotando levemente hasta quedar ajustada en su lugar. Repita la operación para colocar la otra aspa. **Figure E**

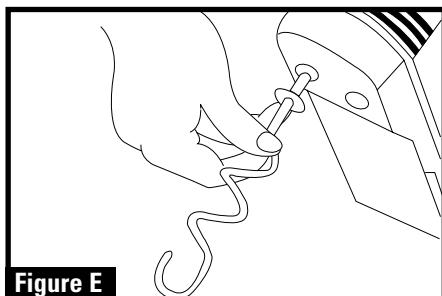


Figure E

Como usar la batidora

1. Antes de manejar las aspas, asegúrese de que la batidora esté desconectada del tomacorriente y de que el control de velocidad esté en la posición “OFF” (apagada). Instale las aspas sujetando la batidora con una mano y el vástago del aspa con la otra. Asegúrese de que las aberturas para las aspas estén hacia Ud. Ajuste la aspa, rotando levemente hasta quedar ajustada en su lugar. Repita la operación para instalar la otra aspa.

Figure D

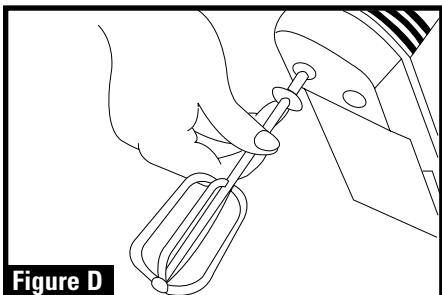


Figure D

2. Enchufe el cable en un tomacorriente standard.
3. Coloque los ingredientes en el tazón.
4. Sujetando el brazo superior con una mano, oprima el seguro de cierre con la otra mano, baje la batidora dentro del tazón y suelte el seguro de cierre para que el brazo quede ajustado en su lugar.
5. Determine la velocidad adecuada para lo que va a mezclar.
6. La velocidad de la rotación del tazón puede mermarse sujetando el tazón con una mano.

Como determinar la velocidad apropiada

Consulte la siguiente guía para determinar la velocidad. A medida que se agregan los ingredientes, cambia también la consistencia de la mezcla. Deseará hacer uso de la característica “Power Boost” (potencia extra) a intervalos cortos y/o ajustar la velocidad a una más alta.

Velocidad	Función	Uso
1 Baja	Combinar	Para combinar líquidos, ingredientes secos, claras de huevo y crema batida
	Amasar	Mezclar masa
2	Revolver	Para preparar salsas, budines y muffins
3 Media	Mezclar	Para preparar mezclas
4	Cremar	Para acremar mantequilla y azúcar, para batir mezclas de panes, pasteles y merengues
5 Alta	Batir	Para batir mezclas ligeras y espumosas, huevos y puré de papa
POWER BOOST		Para obtener el nivel más alto de potencia a cualquier velocidad para las mezclas pesadas

Consejos para batir

Como batir claras de huevo

- Las aspas y el tazón deben de estar bien limpios.
- Asegúrese de que no haya yema de huevo en las claras.
- Para obtener mayor volumen, las claras deben de estar a temperatura ambiental.
- Bata las claras a la velocidad máxima hasta conseguir la consistencia deseada.
- El tiempo de batido depende de la frescura de los huevos.

Como batir crema

- La crema, las aspas y el tazón deben de estar fríos.
- Inicie el batido a la velocidad mínima (para no salpicar); a medida que la crema comience a espesar, aumente la velocidad a 5, WHIP (cremar).
- El batido varía de acuerdo con la cantidad de grasa, la frescura y la temperatura de la crema.

Como amasar

- Para obtener un mejor resultado, coloque la batidora en el pedestal.
- CUANDO USE LAS ASPAS PARA AMASAR SIEMPRE AJUSTE LA VELOCIDAD AL # 1.
- Para ayudar a combinar los ingredientes secos o para recoger la masa de los lados del tazón, use una espátula plástica o de goma. Mantenga la espátula alejada de las aspas.

- NO trate de usar las manos para empujar la masa hacia las aspas.
- Cuando la mezcla para el pan está siendo amasada se forma una bola elástica (a diferencia de la mezcla para un pastel). Las aspas penetran la mezcla para poderla amasar.
- Al amasar, a veces el brazo o el tazón tienden a moverse un poco. Si esto ocurre excesivamente deberá reducir la cantidad de masa.
- NO use una mezcla que requiera más de 500ml (2 Tazas) de harina ya que puede recargar la batidora.
- RECOMENDAMOS QUE SE AMASE POR UN MÍNIMO DE 4 MINUTOS.

Como retirar las aspas

Desconecte la batidora y ajuste el control a la posición “OFF” (apagada). Limpie el exceso de mezcla con una espátula plástica.

Sujete las aspas por el vástago y oprima la palanca que las suelta. Las aspas pueden retirarse fácilmente.

Como retirar la batidora del pedestal

Desconecte la batidora y ajuste el control a la posición “OFF” (apagada). Oprima el botón del seguro de cierre en la parte superior del brazo y alce el brazo de la batidora. La batidora se deslizará con facilidad.

Cuidado y limpieza

Además del cuidado ya mencionado, esta batidora no requiere de ningún otro servicio ni mantenimiento. De ser necesaria alguna reparación, deberá ser llevada a cabo por un centro de servicio de Black & Decker o uno autorizado por esta misma entidad.

General Cleaning

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora o del pedestal, ajuste el control a la posición "OFF"(apagada), desconecte el cable y retire las aspas. Asegúrese de secar bien todas las partes antes de usarlas nuevamente.
2. Las aspas y el tazón pueden lavarse en agua caliente con jabón o en la bandeja superior de la máquina lavaplatos.
3. El pedestal, la batidora, el disco y el cable pueden limpiarse con un paño húmedo. Para sacar las manchas persistentes, limpie las superficies con un paño humedecido con agua y jabón o con un limpiador sin abrasivos. Seque con un paño limpio. NO use ningún líquido ni material abrasivo para limpiar el pedestal o la batidora ya que pueden dañar el acabado.

NUNCA SUMERJA EL MOTOR, EL CABLE NI EL DISCO EN NINGÚN LIQUIDO.

Servicio o reparaciones

¿Necesita ayuda?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black &

Decker. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "pequeñas reparaciones de aparatos", o consulte el folleto incluido. Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado dentro de su caja original o una suficientemente fuerte para evitar cualquier daño. Le agradeceremos que incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

Dos años completos de garantía

Black & Decker garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizados por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene cualquier pregunta, comuníquese con su Sucursal o Centro de Servicio Black & Decker más cercano, ver lista incluida.

Nota: Solamente en México, esta garantía incluye los gastos de transportación que se originen dentro de su red de servicio.



Copyright © 1997 Black & Decker
Pub. No. 173814-00
Printed in China
Impreso en China

Black & Decker, S.A. de C.V.
175W 120V~ 60HZ

Importado por Black & Decker, S.A. de C.V., Bosques de Cidros,
Acceso Radiatas No. 42, Bosques de Las Lomas, 05120 México, D.F.
Tel: 326-7100